

？ 東アジア 3 中国（その二）中国東北の外食産業

著者	早瀬 保子
権利	Copyrights 日本貿易振興機構（ジェトロ）アジア 経済研究所 / Institute of Developing Economies, Japan External Trade Organization (IDE-JETRO) http://www.ide.go.jp
シリーズタイトル	アジアを見る眼
シリーズ番号	85
雑誌名	「たべものや」と「くらし」： 第三世界の外食産 業
ページ	12-19
発行年	1992
出版者	アジア経済研究所
URL	http://hdl.handle.net/2344/00017896

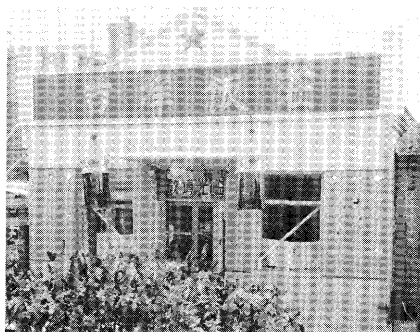
3 中国(その二)

中国東北の外食産業

早瀬保子

中国の外食産業は、北京篇でも述べられたように、外国人の接待用の高級レストランや公用の行事や結婚式等祝賀行事に利用する中級レストランが主流である。一般の人が出張時や日常私用に利用するのは軽食堂が主である。普段、家族での外食は、低所得水準の中国ではまだあまり普及していない。一九八九年の中国都市世帯の家計に占める食費の割合は五四・五%であるのに対し、都市住民の住宅費は、大部分が給与住宅で低所得を補うため家賃は低く抑えられているので、その割合は〇・七%と低い(『中国統計年鑑』一九九〇年)。住宅費が安い分、食費に多くかけることができるように思われるが、中規模のレストランでの外食は、所得に比べ割高で、公費でいく場合か行事等特殊な場合に限られる。

ここでは筆者が一九八六、八八年の二年間、吉林省長春市に住んでいた当時に見聞きた東北の人々の日常の食生活を中心に紹介し、後に各種行事に伴う料理についても簡単にふれるこ



吉林省長春市内のレストラン

ととする。

日常の食生活

東北地方で典型的な朝食は、饅頭と漬物か、または油条といわれる小麦粉を油で揚げた物と、大豆の粉をお湯でといた豆乳の組み合わせが一般的である。これらを自分で作る者もいるが、最近では夫婦共働きで朝は忙しいため、出来合いのものを食するか、出勤途上の屋台のような軽食堂で食べるのが多い。饅頭は、小麦粉から作り、一個二〇〇グラムくらいで〇・二三元（一九九一年）である。ちなみに中国人の一九八九年の都市世帯の一人あたり年収は一三八七・八二元である（同上）。軽食堂は自営または集団所有制の企業で、店はせいぜい八〇一〇人が入れる程度のこじんまりとしたものである。パン食も最近では若い人に増えており、食パン、菓子パンなどが売られているが、味はバター気がなくややかさかさしている。

昼食はアルミの深底の弁当持参もいるが、職員食堂でとるか、外の軽食堂でとることになる。中国銀行に勤める友人の話では、最近では弁当屋が昼食時間になると出入りしているそうである。弁当は一食二三元程度（一九九一年）である。職場から自宅に近い者は、家で昼食をとる者も多い。



長春市朝鮮民族料理店にて

(一九八八年)である。

中国料理は一般に煮たり炒めたりする料理が多く、トマトや胡瓜も生で食べることが少ない

特に小学校以上の子供を持つ親は、学校で給食がないために親が帰宅して昼食を作ることになる。朝鮮族の友人の行きつけの軽食堂は、狗肉という犬の肉専門の食堂である。犬の種類は赤犬が上等だと言われているが、毛が短い犬なら種類は問わないそうである。筆者も滞在中路上で皮を剥いだ四〇五匹の犬を自転車のハンドルの両側にぶら下げて市場に売りに行く商人を見かけたことがある。狗肉はゆでてさき、七味唐辛子、にんにくや醤油などで味付けして食べるのが一般的だそう。狗肉一皿で〇・六元(一九八七年当時)である。漢族、朝鮮族を問わず職員食堂や軽食堂でポピュラーなメニューとして冷麺(素麺の上に唐辛子、肉、胡瓜やうずらの卵などをのせたもの)や炒菜(もやしやキャベツ等野菜と豆腐や肉などと一緒に炒める料理)がある。炒菜は肉の種類にもよるが、軽食堂では一皿二元程度

が、東北の野菜サラダは生野菜（胡瓜、トマトと少し臭みのある香菜）、卵とトコロテン風のを短冊に切ったものと一緒に酢醬油で和えて食べる料理である。これは家庭料理としても、またホテルのレストランでも夏の料理には欠かせないものである。香菜は日本では珍しいが中国に限らず東南アジアの各地でもサラダやスープに利用される。

市民の胃袋を満たす市場は、市営の常設市場（屋内）と路上に開かれる露天市場がある。市営の常設市場の入り口には、主要農産物のグラムあたりの価格が表示されている。路上の市場には、夏になると、近郊農村から馬車やろばに野菜や果物を引かせてやって来た農民の店がえんえんと続いているが、冬場は日中でも氷点下一〇度以下になるため戸外の市場は少なくなる。屋内の市場も天然冷房であるため、布団のような綿入れのマットに胡瓜やトマト等がサンプルだけ出して売られている。見た目は新鮮でいいものだが、帰宅して包を開けると凍っていたのが融けてやわらかくなってしまふこともしばしばである。中国では、春節を除いてほとんど毎日、朝から日が暮れるまで市場が開かれているので便利である。

吉林省長春にも日本との合弁の日本レストランが一九八八年に開業し、最近では外資系のファーストフード店も開業したようだ。若者や長春在住の外国人には人気があるようだが、一食あたりの価格が最低でも二〇～三〇元と所得に比べ割高であるため、普段利用できる所ではない。

ディスコは、外食の機会も歓楽の場も少ない中国ではお洒落な社交の場として貴重であり、

なかでもホテル内のディスコが盛況である。入場券とコカコーラ一杯で一〇元と高いが、カフルな照明の下で短い夏の夜を楽しむ若者の間で人気がある。ディスコへ行く余裕のない学生は、週末になると、ビール、ジュースなどの飲物や干し魚、ひまわりの種、松の実など持ち寄って、学生寮の一角でダンスパーティーを開く。特に学期末試験が終わる七月にはよく開かれる。

その他、日本でも三十年以上前に見られたものであるが、リヤカーに釜を乗せ客が持参した米や乾燥したトウモロコシの実を数分のうちに釜の中で米菓子やポップコーンにする商売もある。少量の米が何倍にもなり始末に困ったことがある。街頭ではまた、串さしにした焼肉屋、焼芋屋、アイスクャンデー屋、赤い山査子^{さんざし}の実際の物売りもよく見かけたものである。

行事のご馳走

春節は、日本のお正月にあたる一年のうちで最も重要な行事で、遠く離れていた家族も一同に会する時である。春節の除夜の時には、家族総出で餃子を作る。餃子は皮から作り、日本のように炒めて食べるより水餃子として食べるのが一般的である。レストランでも水餃子はポピュラーな食べ物で、注文の時には餃子の材料の小麦の量により、何斤（一斤＝五〇〇グラム）下さいと言う。お祝いの時や来客の時によく食べる鳥肉の丸焼きは、すでに料理したものが店で売っており一匹一五元くらい（一九九一年）である。

旧暦正月の十五日は元宵節または灯籠節と呼ばれ、元宵餅を食べる。元宵餅はもち米で作った山査子^{さんざし}、ごま、砂糖などが入った団子で、街のあちらこちらに売られている。さまざまな灯籠



長春市朝鮮民族料理店にて

が街のメインストリートや児童公園に飾られ、氷点下二〇度にも達する満月の夜に映えて美しい。

旧暦五月五日は端午の節句で、この日にはもち米を笹の葉で包み蒸した粽子（ちまき）を食べるのが習慣となっている。端午節は古代の愛国詩人屈原を祭るために始まったといわれている。旧暦八月十五日は中秋節（十五夜）で、この日は一家揃って月餅を食べながらお月見をする風習がある。また親戚や知人の間では、中秋節の贈り物として月餅を買い送ったり、送られたりする。月餅は麦粉の中のドライフルーツの種類により味もさまざまで、日本と比べやや油っこく、甘い。十月一日の国慶節は一九四九年中華人民共和國の成立を祝う建国記念日で、市政府主催の祝賀会が開かれ、功労のあった人々が表彰される行事がある。しかし、一般の中国人にとっては国民休日にならず、特に特別の料理を楽しむわけではない。



宴会前の羊の解体作業
(内蒙古自治区フフホト郊外)

人生最大の行事である結婚式は農村では三日間連日お祝いの行事が続き、祝宴の料理も自宅で作られるが、都市では結婚披露宴のパーティーは一〇〇人くらいを収容できる中級レストランを借り切って行うことが多い。テーブルの上に並べきれないほどの料理が皿を重ねるように置かれ、新郎新婦が各テーブルを回って挨拶する。ビールも飲みたい放題でバケツから一杯のビールを各人にひしゃくで配るのには驚いた。最近では一人っ子の誕生日を祝うため、子供、両親、両祖父母がレストランで揃って会食する豊かな家庭も現れているようである。

外食は、主にこのような行事の時だけに限られているが、今後、生活水準の向上とともに普及拡大するであろう。

東北各地の料理

東北料理は中国料理の四大料理といわれる北京、上海、四川、広東料理のうち、どちらかといえば、山東料理を中心とした北京料理に近く、味が付けが濃く、油を多く使う。しかし、東北料理も地域によりさまざまである。

まず遼寧省は黄海、渤海の二つの海に面し、その海岸線は二七八キロメートルにわたって

おり、漁業が盛んである。大連市の市場は新鮮な魚、貝、蟹や海老、海藻類が所狭しと並べられ、大連市民だけではなく各地から来た買い物客で大盛況である。中国では魚といえば川魚が多く、新鮮な海の魚介類に接する機会が少ないので蒸した蟹をみやげに買う人も多い。国際海員倶楽部などのレストランの海鮮料理は有名で、中国人の客だけでなく外国人も多い。

吉林省は松花湖産の白魚を蒸した料理、朝鮮人参と鳥肉の鍋料理、鹿の肉の蒸し物、わらび、ぜんまい、茸などの山菜料理が有名である。朝鮮人参は北朝鮮国境に近い丘陵地帯に多く栽培され、人参コーラ、人参スープ、人参と鹿茸でつくった酒なども名産品である。また、中国吉林省と北朝鮮の国境にまたがる長白山の山葡萄から作った通化ワインも有名である。黒龍江省のレストランでの珍味は熊の掌の肉と筍とを一緒に料理したものである。ハルビンでは帝政ロシア時代の名残りか、他の都市では手に入らないフットボールのようなチーズやバター、ロシア料理も楽しむことができる。

(はやせ やすこ／アジア経済研究所統計調査部統計企画解析課長)